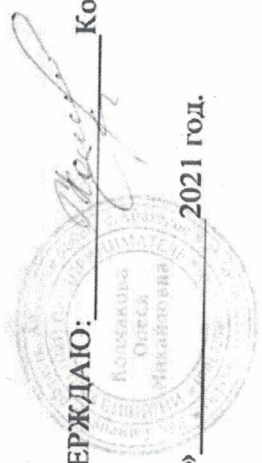


УТВЕРЖДАЮ: \_\_\_\_\_ Колмакова О.М.



«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 год.

Согласовано \_\_\_\_\_ Вяткина А.А.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «25» октября 2022г.

Наименование блюда	Химический состав							Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал			
<b>Завтрак</b>								
пудинг творожный запеченный с молоком ступенным	200	17	12	48	368			77,50
напиток из плодов шиповника	200	0	0	22	90			10,00
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41			1,10
бутерброд с маслом	40	2	7	15	134			10,80
йогурт молочный полужирный в индивидуальной упаковке	95	2	2	5	39			24,00
<b>ИТОГО:</b>		<b>22</b>	<b>21</b>	<b>99</b>	<b>672</b>			<b>123,40</b>
<b>Обед</b>								
салат из свежей капусты	80	1	4	3	51			10,40
свекольник со сметаной	250	6	5	16	119			16,30
котлета по-хлыновски	90	12	13	11	213			38,30
макаронные изделия отварные	150	3	3	34	175			6,00
кисель	200	0	0	22	89			5,30
хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	1	16	78			2,6
хлеб ржаной витаминизированный	20	1	0	9	41			1,1
<b>ИТОГО</b>		<b>25</b>	<b>26</b>	<b>111</b>	<b>766</b>			<b>80,00</b>

Повар \_\_\_\_\_